73e Année T. 146 N° 27-28 1-8 Juillet 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
12 JUL 1956

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

MACCLESFIELD
MARQUE DÉPOSÉE
BORDEAUX

SULFATEZ

MACCLESFIELD

SULFATE DE CUIVRE - BOUILLIE

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS

CYPRÉS

MONTFAVET

(Vaucluse)

Tél. : 9-34 AVIGNON

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Haie fruitière équilibrée

Toutes formes — Toutes variétés

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

EDITION DU MIDI

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY, L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture
de Membres du Personnel de Stations
de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés
de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux
de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie
de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne
avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

73e ANNÉE — 2me SEMESTRE
TOME CXLVI

BUREAUX : 1 BIS, RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

1956

73me ANNÉE — N° 27-28 1-8 JUILLET 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. BRANAS. — *Chronique*. — La récente conférence de l'O.I.V. relative à la Dégénérescence infectieuse. 3
M. JELASKA. — La récente Ampélographie de l'U.R.S.S. *(suite)*. . . 7
M. DURQUETY. — Au sujet des anomalies morphologiques et pigmentaires chez *Vitis vinifera* L. (note présentée par M. René Souèges). . 11
P. RENAUD. — A propos d'une indemnisation en Oléiculture. . . . 13
Questions diverses. — Le Code rural. 19
Informations. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Congrès international des Jus de fruits, Stuttgart. 20
Partie Officielle. — Mouvement des vins en mai 1956. — Au *Journal Officiel*. — Bénéfices agricoles. 21
Bibliographie — Bulletin Météorologique — Bulletin Commercial.

CHRONIQUE

La récente conférence de l'O.I.V. relative à la Dégénérescence infectieuse

Les problèmes relatifs à la Dégénérescence infectieuse avaient fait l'objet, en 1947, d'un examen de la part d'une commission qui avait été désignée par l'*Office International du Vin*.

Au cours d'une journée de discussion qui s'était déroulée à Paris après une étude sur place de plusieurs vignobles, des point de vue alors extraordinairement différents et même opposés avaient été confrontés. Un compte rendu substantiel en a été donné dans le *Bulletin de l'O.I.V.*

Depuis 1947, cette question a continué à figurer à l'ordre du jour des sessions plénières de l'O.I.V. et une sous-Commission, présidée par M. le Professseur G. DALMASSO, était spécialement chargée de la suivre.

Cette méthode n'a pas été très fructueuse : c'est qu'une commission ne travaille pas ; elle ne peut que prendre connaissance des résultats obtenus par ses membres. Et elle ne dispose, généralement, que de peu de temps. Aussi bien a-t-il paru utile de renouveler à près de dix années d'intervalle les efforts qui, en 1947, avaient tout de même conduit une assemblée plus nombreuse à une meilleure connaissance de la maladie.

—•—

La récente conférence à laquelle ont participé, du 18 au 23 juin, les représentants de neuf pays et qui s'est déroulée en Italie, sous la présidence du professeur G. DALMASSO, a été organisée selon le schéma de celle de 1947 : visites de vignobles suivies d'une journée de discussion.

Le professeur D. RUI, directeur de l'observatoire phytopathologique de Vérone, a préparé et conduit la visite des vignobles de la vallée de l'Adige. *Le vallée de l'Adige* est un vaste vignoble qui, au sud de Rovereto, est établi sur la terrasse inférieure dans des conditions qui rappellent tout à fait celles du vignoble actuel de Cahors (Lot). Il s'agit de vignes de plaines sur pergolas *(Lambrusca, Lambrusconc, Negrara, Corvina, Molinara).*

Le sol, de limon, est léger, peu phylloxérant, frais : la végétation spontanée est exhubérante ; d'autres cultures sont associées à la vigne ; l'entretien est excellent.

La dégénérescence existe en taches, avec panachure, en même temps m'a-t-il semblé, qu'un certain affaiblissement d'origine phylloxérique. Mais les rendements moyens restent élevés.

Il n'y a rien d'exceptionnel dans les faits présentés. Le phylloxéra est certainement présent.

—•—

Sur le servant occidental, les vignes sont greffées ; un beau cas de vigne panachée ayant vraisemblablement pour origine l'emploi de plants dégénérés, donne lieu à l'observation sur les aristoloches développées dans cette vigne, d'une sorte de panachure. Le fait a été observé à Montpellier (Condamine E. M., La Mogère) depuis longtemps et avec des manifestation autrement graves.

Un pèlerinage à San Michele, un des établissements qui, dans le monde, sont dans la mémoire de tous les spécialistes de la viticulture, a mis en évidence, une fois de plus, l'extrême sensibilité du *Traminer*, bien connue des vignerons alsaciens.

Entre temps, des vignes à raisins de table *(Italia, Delizia di Vaprio)* avaient témoigné, par leur état sanitaire, des conséquences des multiplications effectuées sans précautions suffisantes.

—•—

Sous le conduite de mon excellent collègue et ami, le Professeur COSMO, un second vignoble a fait l'objet d'un examen ; c'est celui des collines de la rive gauche de la Piave à peu de distance du Mont Grappa et du Mont Tomba à Valdobbiadene précisément.

Les vignes, palissées verticalement sur fils de fer, sont soumises à la taille longue ; le *Prosecco* (Bl) est le cépage dominant. Le fait remarquable est dans la rareté — ou même l'absence — des

labours ; on se borne à travailler à la main (rarement) une bande de 40 cm. environ sur la ligne ; un gazon occupe le le reste de la surface : c'est un *pré vignoble* comme il y a ailleurs des prés vergers.

Les vignes ne s'en portent pas plus mal car les pluies sont abondantes : 1.200 mm. à Conegliano, où l'hiver est la saison la plus sèche.

Pas de mildiou le 21 juin ; les pluies sont froides et la végétation très élevée au-dessus du sol, mais il existe des gourmands sur le tronc qui font marche-pied...

Il faudrait une étude plus approfondie des conditions locales pour bien comprendre le développement du mildiou dans cette situation. La germination des œufs d'hiver doit y être tardive et la gravité des attaques secondaires doit y être commandée par la chaleur plus peut-être que par les autres facteurs.

Une autre constatation très remarquable est la rareté de la dégénérescence infectieuse dans ce vignoble, cependant continu, qui n'est pas labouré ou qui l'est très peu. C'est L. Ravaz qui, avant 1914, avait constaté que la maladie affectait les vignobles les mieux tenus, les plus labourés. A l'appui de cette observation, notre collègue le Professeur Aldebert a signalé les effets désastreux d'un sous-solage dans une exploitation algérienne.

—•—

En résumé, ces études sur place, n'ont pas apporté de fait nouveau. Sans doute faut-il faire une place particulière à la présence de la D. I. dans les vignes non greffées de la vallée de l'Adige ; il est probable que le maintien de cépages italiens non greffés en présence du phylloxéra est de nature à augmenter les difficultés des reconstitutions futures, comme cela a été, et est constaté en France, lorsqu'il s'agit de renouveler des vignes greffées sur porte-greffes peu résistants *(1202 C, Aramon-Rupestris Ganzin 1, 2, 9, Clinton, Jacquez)*.

—•—

Les journées des 22 et 23 juin ont été consacrées à des discussions qui se sont déroulées dans la bibliothèque de la *Stazione sperimentale di viticoltura e di enologia* de Conegliano, tout près du célèbre Institut que dirige le Professeur L. Manzoni.

Je reviendrai plus tard sur les thèmes les plus remarquables parmi ceux qui ont pu être abordés, en me bornant à communiquer ci-après le texte de la résolution finalement adoptée.

Les cinq premiers paragraphes de cette résolution peuvent être rapprochés des conclusions énoncées par la Conférence de 1947 : on mesure le chemin parcouru, En 1936, M. G. Arnaup, dans une mise au point parue ici même, insistait sur la nécessité

d'écarter définitivement les obscurités, les hypothèses non vérifiées et souvent évidemment sans intérêt, dont on entourait à l'envi cette question. Il n'aura fallu que vingt années pour y parvenir. Ici, nous n'avons pas eu à changer. A huitaine.

J. BRANAS.

—•—

La Conférence pour l'étude de la *dégénérescence infectieuse de la vigne* s'est réunie en Italie du 18 au 23 juin 1956.

Après avoir étudié les symptômes et les conditions d'extension de la maladie dans la vallée de l'Adige, entre Vérone et Trente et dans les collines de la province de Trévise, les spécialistes présents, appartenant à dix pays, ont procédé à un examen de l'ensemble des problèmes soulevés par la *dégénérescence infectieuse* en confrontant les résultats des observations et des expériences poursuivies depuis la conférence précédente, qui s'était déroulée en France en 1947.

A l'issue de ses travaux, la conférence a adopté une résolution, en vue de sa transmission par le Bureau de l'Office International du Vin aux Gouvernements des pays membres ou représentés à la conférence.

RÉSOLUTION :

La conférence décide de maintenir, en vue de la désignation de la maladie, la dénomination générale, *dégénérescence infectieuse de la vigne.*

Elle confirme que sont ainsi désignés des symptômes pathologiques qui peuvent être provoqués par un ensemble virosique.

Ces symptômes peuvent être groupés par leurs affinités morphologiques :

1° Panachure, Giallume infettivo, Yellow-Mosaic.

2° Mosaïque, Mosaico, Urticado, Fan-Leaf.

3° Troubles infectieux de la morphogenèse, Malformazione infettiva.

4° Enroulement, Blattrollkrankheit, Accartocciamento, Leaf-Roll.

Toutefois, les symptômes du type enroulement ne semblent pas, pour certains membres de la Commission, devoir être compris actuellement dans les caractères des vignes affectées de *dégénérescence infectieuse.*

Le classement des symptômes, établi pour clarifier les études et les comptes rendus, ne correspond pas avec les unités, encore à définir, de l'ensemble virosique.

Les membres de la conférence considèrent que l'étude à laquelle il a été procédé n'a pas été suffisante et que beaucoup de questions n'ont pu être abordées.

Ils souhaitent que les travaux soient poursuivis en raison de l'importance des conséquences de l'extension et de l'aggravation de la maladie qui, dans les conditions actuelles, peut considérablement réduire la production viticole et notamment celle des vignobles réputés.

Ils recommandent que ces travaux ne négligent ni les problèmes dont la solution intéresse directement et fortement la production (assainissement des sols contaminés), ni le perfectionnement des méthodes (sélection sanitaire et traitements des plantes malades) dont sa prospérité dépend directement.

Ils expriment le vœu de voir établies ou renforcées, les dispositions intérieures et internationales susceptibles d'empêcher la production et l'utilisation de bois et plants de vigne qui ne prélentent pas les garanties sanitaires exigées par la création de vignobles sains, durables et prospères.

Ils souhaitent, que soient organisés ou développés des échanges de toute nature, notamment de spécialistes, et qu'il soit créé, dans chaque pays, un ou plusieurs centres de conservation et d'étude comparée des différents cas de *dégénérescence infectieuse*.

Ils insistent également pour que, parmi les producteurs, une large diffusion soit donnée à la connaissance des symptômes de la maladie et aux mesures actuellement connues par lesquelles son extension et son aggravation peuvent être ralenties.

Ils souhaitent que le compte rendu de tous les travaux, recherches et observations relatifs à la dégénérescence infectieuse soit communiqué à l'O. I. V. auquel ils demandent de maintenir cette question à l'ordre du jour de ses sessions annuelles pour une brève synthèse des résultats les plus récents.

La récente Ampélographie de l'U.R.S.S.

[SUITE]

Pour chaque cépage est adjointe la représentation de la fleur (agrandissement 12 fois), la figuration des faces dorsale et ventrale du pépin (agrandissement 6 fois), la photographie ou pour certains cépages, la peinture en couleurs (en général 1/2 grandeur naturelle) de la grappe avec deux feuilles (face supérieure et face inférieure) et un morceau du sarment. Pour certains cépages on ajoute les photographies des plantations, d'exemplaires isolés et du développement du système radiculaire avec le profil du sol.

A la fin de chaque volume il y a un index des synonymes. Dans les volumes II—V sont décrits 147 cépages parmi lesquel nous citons :

Volume II (38 cépages) :

Agadaï blanc (1), raisin de table, tardif ; productif, se conserve bien (Daghestan).

Ag. Izioum blanc, ou Astrakhanskiy Shorospieluy (= Hâtif d'Astrakhan) raisin de table, époque moyenne, très résistant au froid.

Araxéni blanc, raisin de table, hâtif, productif (Arménie).

Araxéni blanc, apyrène, raisin de table et pour séchage, hâtif, supporte le transport (Ourbékistan, Tadjikistan, etc...)

Bakhtiori blanc, raisin de cuve, époque moyenne, résistant à la sécheresse (Ourbékistan).

Baïan Chiréï blanc, raisin de cuve pour la production des vins secs de table, vins mousseux et jus de raisin, tardif, très productif (Sud de l'U.R.S.S. entre les Mers Noire et Caspienne).

Bouaki nor blanc et B. tache blanc, deux cépages donnant des bons vins de dessert ; époque moyenne (Asie Centrale).

Voskéate blanc, raisin de cuve pour les vins secs et de dessert (Arménie).

Gorouli Metzvané blanc, raisin de cuve pour les vins secs de qualité supérieure, vins mousseux et cognacs, tardif, productif (Grousie).

Djandjal Kana noir, raisin de table, un des meilleurs de l'Ourbekistan, époque moyenne, productif.

Dodrejjabi ou Kharistvala kolkhouri noir de Grousie.

Parmi les cépages étrangers : *Aleatico*, *Aligoté b.* (recommandé pour les futures plantations dans de nombreuses régions de l'U.R.S.S. pour la production des vins de table, mousseux, eaux-de-vie et jus du raisin) ; *Bastardo* (Crimée), *Verdelho* (Crimée), *Vermentino b.* (Mer Noire) ; *Gamay noir* petit (Oukraïna et Maldavie pour les vins secs ordinaires, vins mousseux et jus de raisin) ; *Harslevelü blanc ou Lipovina* (pour les vins type Tokay, avec *Furmint*, dans l'Oukraina, Crimée, Arménie, Asie centrale) et *Donzelino noir* (cep. portugais dans la Crimée).

Volume III (38 cépages) :

Zarya Siévéra (= L'aurire du nord) hybride entre Séyanétz Malényra (Semis de Malingre de Micurin) × V. Amurensis obtenu

(1) Les noms des cépages écrits en langue russe sont ici transcrits aussi fidèlement que possible suivant leur prononciation en utilisant l'orthographe française.

par *Ja. I. Potapénko* et *E. L. Zaharova* en 1936 dans le laboratoire génétique central « I. V. Mitchourine » à Mitchourinsk ; c'est un cépage de cuve, hâtif, très résistant au froid, quoique à fleur femelle, il est recommandé pour les régions du nord (Moscou etc...)

Kapistoni tétri blanc, raisin de cuve pour les vins de qualité supérieure et vins mousseux (Grousie).

Karabournou blanc, raisin de table très proche du Afouz Ali ou Dattier de Beyrouth, originaire de l'Asie centrale.

Kara Ouzyoum Achkha badskiy violet, raisin de table et de cuve (vins de dessert) tardif (Tourkménie).

Karmir Kakhani violet, raisin de table, tardif, fleur femelle (Arménie, Daghestan).

Katta-Kourgan (Masska) blanc, raisin de table et pour la production de raisin sec, moyen tardif, grandes baies, qualité supérieure (Asie centrale).

Kirovabadskiy Stolovuy blanc, raisin de table de qualité supérieure époque moyenne (région entre les Mers Noire et Caspienne).

Kichmich (Sultanina) à grains ovales blanc ou Ak-Kichmich, raisin de table et raisin sec ; l'origine de ce cépage serait l'Iran, l'Asie centrale ou Arménie (Ouzjékistan et Tadjikistan).

Kichmich noir (Kara-Kichmich, Blanc Monukka), apyrène, raisin de table et raisin sec, hâtif, baies grosse. On croit ce cépage originaire de l'Asie centrale et on le cultive depuis les temps antiques.

Krasnostop zolotovskiy noir, bon cépage de cuve du Don, moyen, précoce pour vins de table et dessert.

Krakhohuna blanc, cépage de cuve de Grousie pour les vins de qualité supérieure.

Koulydjinskiy blanc, raisin de table et de cuve de Kazakhstan pour les vins mousseux et eaux-de-vie, moyen, tardif, résistant à la sécheresse.

Parmi les cépages étrangers : *Perle de Csaba*, *Isabelle*, *Cabernet Sauvignon* et *C. franc*, *Listan tardif*, *Clairette blanche* (Oukraïna, Crimée), *Pis de chèvre rouge* ou *Koukour r.* (Crimée), *Corinth noir*, *Reine des vignes*, *Limberger noir*, *Lignan blanc*.

Volume IV (33 cépages) :

Matnassa bleu, raisin de cuve pour les vins de qualité supérieure et jus de raisin, époque moyenne (Azérbaïdjan).

Metallitchesskiy rouge, hybride de Micurin entre Télégraph (semis de Labrusca) × V. Amurensis : raisin de table pour les région du nord de l'U. R. S. S.

Muscat V.I.R. hybride obtenu par *Negrul'* AM.M. et *Zuravel*, M.S. en 1944 dans l'Institut fédéral de génétique (V.I.R., Station de Tachkent dans l'Asie centrale, entre Muscat blanc × Muscat de Hambourg, raisin de cuve, époque moyenne, productif, pour vin de dessert, de qualité supérieure.

Muscat Ouzbékistanskiy blanc, hybride obtenu par *Negrul'* A.M., *Zuravel'* M.A., et *Turpikov* M.A., 1944, dans la Station de Tachkent (déjà citée) entre Katta-Kourgan (Masska) × Panse musquée, raisin de table et pour le raisin sec, tardif (Ouzbékistan) ?

Nimrang blanc, raisin de table, moyen, tardif, (Tadjikistan et Ouzbékistan).

Odjaléti noir, raisin de cuve pour les vins de qualité supérieure, tardif, ancien cépage de la Grousie.

Parmi les cépages étrangers : *Madelaine angevine blanche, Madeleine royale blanche, Malingre précoce blanc Malbec (Cot) noir* (Azerbaïdjan, Crimée, Oukraïne) ; *Mathiasz Janos rouge ; Merlot* (Daghestan, Malvasie) ; *Morrastel* (Ouzbékistan, Daghestan, Crimée), *Mourvède* (Crimée, Ouzbékistan), *Panse musqué, Muscat blanc, Muscat fleur d'oranger, Muscat de Hambourg, Muscat rose, Muscat noir, Muscadelle blanche.*

Volume V (38 cépages)

Plevaï jaune (Plavetz Gelber) cépage de cuve de Maldavie aussi pour cognac et jus de raisin, tardif (Oukraina, Maldavie).

Podeba noir (= Victoire), hybride Zabaskanskiy × Muscat de Hambourg obtenu par *Negrul'* A.M. et *Zuravel'* M.S., 1944 dans la Station de Tachkent, déjà citée, raisin de table, moyen, tardif productif, supporte le transport, baies et grappes très grossses. (Asie centrale).

Poukhlyakovskiy blanc, raisin de table et de cuve du Don, pour la production des vins mousseux et conserves.

Ranniy V.I.R. (= Préoce de V.I.R.), hybride entre Tchaouch × Kichmich noir obtenu par *Negrul'* A.M. et *Zuravel* M.S., 1944 dans la Station de Tachkent, déjà citée, raisin de table semblable à Tchaouch, mais ayant la fleur normale, hâtif (Ourbékistan).

Rekatzitéli blanc, cépage de cuve pour la production des vins de table, vins de dessert « cognacs » et jus de raisin, cépage le plus répandu dans l'U.R.S.S. d'après la superficie qu'il occupe, originaire de la Grousie, époque moyenne.

Roussskiy Concord rouge, hybride de Concord (V. Mabrusca) × V. Amurensis obtenu par I.V. Mitchourine, 1910, raisin de table, fleur femelle, tardif pour les régions du nord.

Sapéravi bleu, raisin de cuve (vin de table et de dessert de qualité supérieure « cognacs » époque moyenne, originaire de Grousie, très recommandé (Grousie, Ourbékistan) Crimée Azerbaïdjan, Daghestan).

Saténi blanc et S. noir, raisins de table, très tardifs, de l'Arménie.

Siévernuy bleu, hybride entre semis de Malingre × Vitis amurensis obtenu par Ja. J. *Potapenko* et E.I. *Zaharova*, 1936, dans le laboratoire central de génétique à Mitchourins, cépage de cuve très hâtif, fleur femelle, résistant au froid.

Séyanétz Malengra blanc (semis de Malingre), obtenu par I.V. *Mitcurin*, 1910, raisin de table, très hâtif, fleur femelle, pour les régions du nord de l'U.R.S.S.

Sultani blanc, raisin de table et pour raisin sec, vins de dessert et de table et eaux-de-vie, moyen, tardif, (Ourbékistan, Tadjikistan).

Takvéri bleu, raisin de cuve pour les vins de table, eaux-de-vie et jus de bonne qualité, époque moyenne, productif, fleur femelle, originaire de la Grousie.

Taïfi blanc et Taïfi rose, raisins de table, baies et grappes grosses, tardif, supporte le transport (Tadjikistan et Ouzbékistan).

Tana Kouzu, couleur des baies demi-jaune-vert et demi-rouge-violet, raisin de table et raisin sec, tardif, productif, baies grosses, supporte le transport (Ouzbékistan).

(à suivre) Marcel Jelaska.

Au sujet des Anomalies morphologiques et pigmentaires chez *Vitis vinifera L.*

(Note (1) présentée par M. René Souèges)

La note présente les courbes de distribution des pourcentages de mosaïque pour trois cépages différents ainsi que certains résultats d'irradiation de pépins aux rayons X.

Dans la note du 4 octobre 1954 (2), la distribution (A) des résultats élémentaires observés est faite sans distinguer la part

(1) C.R.A.S. 242 : 2589-2589, 1956.

(2) P.M. Durquety, Comptes Rendus, 239, 1954, p. 826.

revenant à chaque cépage. Nous exposons ici, dans une première partie, les résultats observés indépendamment pour trois cépages : petit Manseng, Merlau rouge, petit Verdau ; dans une seconde partie, les résultats donnés par irradiation de pépins aux rayons X.

Résultats par cépage. Le nombre des autofécondations réalisées jusqu'en 1954 est, en effet, suffisant pour permettre une étude des courbes de distribution des p observés (p étant le rapport du nombre des plantules à mosaïque cotylédonaire au nombre des plantules obtenues). Ces résultats sont rassemblés dans le tableau I.

TABLEAU I

Classe de p	*Points médians*	*Nombre de descendances*		
		(X)	(Y)	(Z)
0	0	22	11	5
0-5	2,5		19	9
5-10	7,5		28	19
10-15	12,5		19	26
15-20	17,5		11	27
20-25	22,5		8	23
25-30	27,5		8	8
30-35	32,5		3	3
35-40	37,5		2	

Nous obtenons les courbes correspondantes (fig. 1) : (X) = petit Manseng ; (Y) = Merlau rouge ; (Z) = petit Verdau. (X) est une droite parallèle à l'axe des ordonnées : aucune plantule mosaïquée n'est apparue dans les descendances des plantes-mères de ce cépage ; si (Z) est assimilable à la courbe normale de valeurs typiques M (Z) = 14,97, s (Z) = 7,87. (Y), par contre, est une courbe dissymétrique. Les courbes (X), (Y) et (Z) dans l'ordre sont décalées les unes par rapport aux autres vers les valeurs supérieures des pourcentages de mosaïque.

Irradiations aux rayons X. — L'existence de ce décalage des courbes naturelles observées nous a incité à induire la mosaïque par irradiations de pépins. Cette possibilité nous a été offerte grâce à l'aimable compréhension de MM. P. Lachapèle, R. Magimel et Paillé.

Les pépins stratifiés dans les conditions hivernales naturelles sont prélevés, lavés et séjournent quarante-huit heures dans un exsiccateur contenant du chlorure de calcium. Ils sont irradiés immédiatement après aux rayons X sous 200 KV. et 9 mA, à feu

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

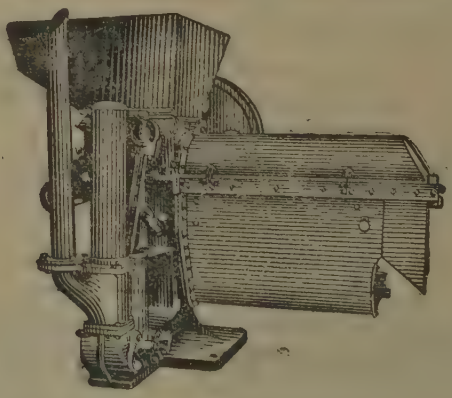
INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves

Agence à

Béziers
Alger
Oran
Tunis
Buenos-Ayres
Santiago
Le Cap
etc..



Foulograppe " COQ " permettant à volonté — l'égrappage et le non égrappage

Envoi gratuit

de tous catalogues

renseignements et devis

PRODUITS AGRO-CHIMIQUES SANDOZ

Vignes saines, belles vendanges...

grâce à l'emploi de Fongicides de qualité

SANDOZ CUIVRE 407
OXYDE CUIVREUX MICRONISÉ
contre le MILDIOU

THIOVIT SANDOZ
SOUFRE MICRONISÉ
contre l'OÏDIUM

Documentation et Renseignements gratuits sur demande

ASSISTANTS TECHNIQUES RÉGIONAUX
G. BELZEAUX, 10, R. J. Tixeire, Perpignan (Pyr.-Or.) T. 33-60
Cl. TEISSERENC, Villa Bourguet, "Les Fenouillères", Aix-en-Provence (B.-du-Rh.)

EN VENTE AUPRÈS DES GROUPEMENTS ET NÉGOCIANTS AGRICOLES

PRODUITS SANDOZ S. A.
Département Agrochimique
6, Rue Penthièvre — PARIS (8e) Téléphone : ANJou 72-40

Contre l'OÏDIUM..

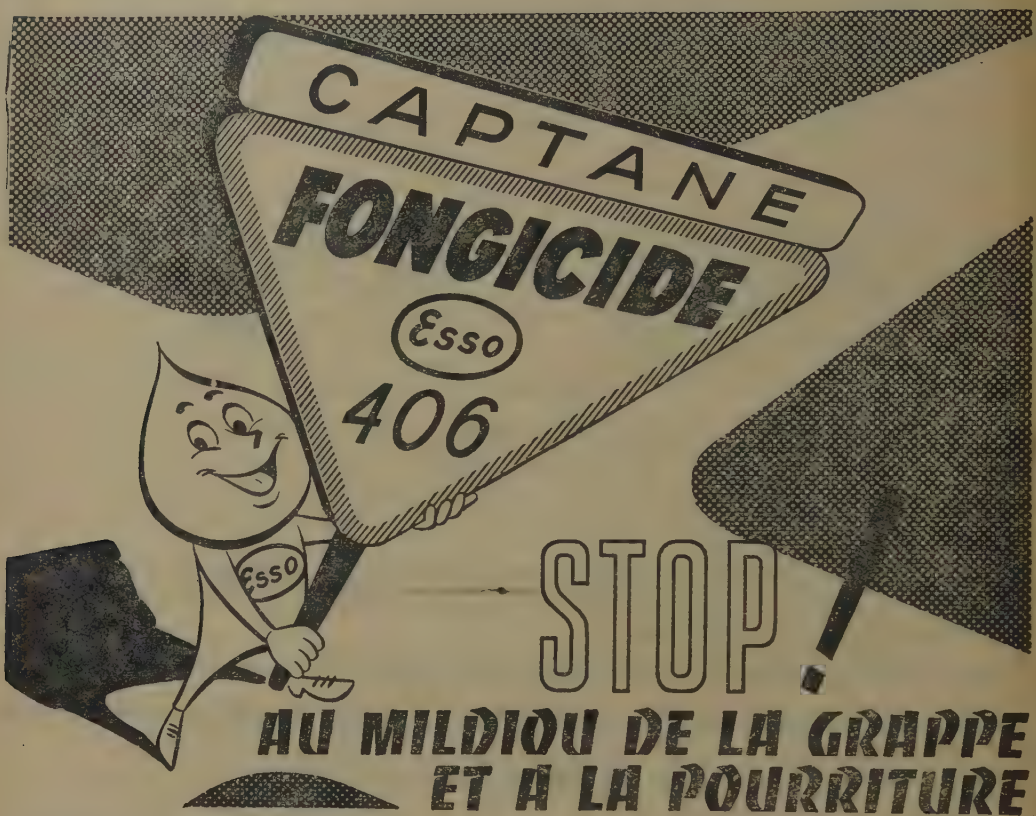
ajoutez à la bouillie...

SULTOX

SOUFRE DISPERSE PAR FUSION

C. BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

6, rue de la République - MONTPELLIER



Pour tous renseignements et documentations gratuites adressez-vous à :

ESSO STANDARD

DÉPARTEMENT AGRICOLE

82 avenue des Champs-Élysées, Paris 8e Tél. ELY 99-79

ou à nos dépositaires régionaux

A. ROQUES
24 avenue du Président-Wilson, Béziers. Tél. 28-26-19

R. LANOIS
9 rue Carlencas, Montpellier. Tél. 72-79-26

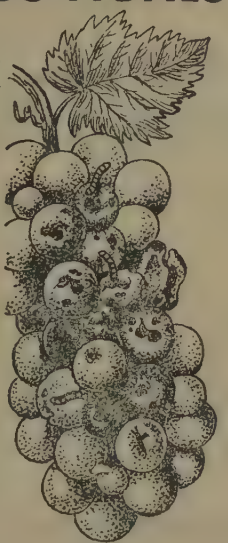
N. LLOZE
5 rue Frédéric Mistral, Carcassonne. Tél. 11-24

R. FIGUERES
29 avenue du Général Leclerc, Perpignan. Tél. 36-74

ATELIERS P. ESTEBAN & FILS

Spécialité de **PASTIÈRES et TOMBEREAUX de VENDANGE**
COMPORTES tout acier (grands et petits modèles)
CONSTRUCTION de **CHARRETTES MÉTALLIQUES** MONTÉES sur PNEUS AGRAIRES
SOUDURE AUTOGÈNE et SOUDURE ÉLECTRIQUE pour tous métaux
RÉPARATIONS de CHAUDIÈRES et de CHASSIS tous modèles
TOUS TRAVAUX DE **TOLERIE**
13, Bld Vieussens, **MONTPELLIER,** Tél.: 72 44-46
LES SEULS REPARATEURS DE LA REGION D'APPAREILS A CONCENTRER

Plusieurs espèces de vers
attaquent
LES GRAPPES DE VOS VIGNES
BLADAN POUDRE
BAYER
à base de Parathion-Méthyl,
le moins toxique des parathions
les détruit tous



En vente chez votre fournisseur habituel

Le Service technique Phytochim, 36, r. de Chateaudun, Paris, se tient à votre disposition pour vous fournir gracieusement tous renseignements utiles pour la protection de vos vignes.

HAVAS

Contre le MILDIOU de la vigne **un progrès important**

DITHACUIVRE

(Zinèbe et Cuivre associés)

★ Plus facile d'emploi
★ Plus efficace
★ Moins cher

LE FLY-TOX - 2, rue des Noëls — Gennevilliers (Seine)

82

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES
pour la motoculture et traction animale

Etablissements AUBERT
MAISON FONDEE EN 1888
14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !

Alerte!

employez

MAZDA PARINSECT

La lampe qui éclaire sans attirer les moustiques

LUMIÈRE DORÉE...
SOIRÉES PAISIBLES

Cette histoire
ne manque pas de piquant

Si tout être, en ce bas monde, a une raison d'exister, bien malin celui qui nous dira à quoi servent les moustiques. Cette engeance empoisonne nos plus agréables soirées en nous laissant de cuisants souvenirs pour le reste de la nuit. Impossible de dîner tranquillement dans le jardin, de s'endormir la fenêtre ouverte. Dès « qu'on allume » les moustiques se précipitent et voilà la place intenable.

Heureusement, cette dernière phrase peut se conjuguer désormais au passé. Il suffit, en effet, de remplacer purement et simplement les lampes ordinaires par des lampes MAZDA PARINSECT qui éclairent sans attirer les moustiques.

L'ampoule en verre spécial de ces lampes émet une belle lumière dorée... belle pour les êtres humains s'entend car, justement, les insectes et en particulier les moustiques ne peuvent pas la souffrir.

L'Institut National de la Recherche Agronomique a bien voulu accepter d'entreprendre l'autre été, dans des régions particulièrement infestées, des expériences qui ne laissent planer aucun doute sur l'efficacité des lampes MAZDA PARINSECT.

Sans parler de longueurs d'ondes ni d'unités de mesures aux noms barbares, qu'il nous suffise de préciser que l'effet d'attraction sur les insectes de la lumière de ces lampes s'est montré inférieur suivant les cas de 75 à 90 % à celui des lampes ordinaires.

Ajoutons que d'innombrables attestations émanant de particuliers confirment ces sensationnels résultats.

Nous sommes heureux d'annoncer que notre région vient d'être gratifiée d'un premier contingent de ces lampes-miracles, encore peu répandues en France et qu'on peut trouver les fameuses MAZDA PARINSECT chez tous les revendeurs « à la page ».

nu, à la dose de 25 R. par minutes et durant trois heures trente minutes.

Nous avons prélevé sur deux plantes-mères étudiées auparavant du point de vue descendances et appartenant respectivement aux cépages petit Manseng et petit Verdau des grappes autofécondées. Une partie des pépins provenant de ces grappes est semée sans traitement (*a*, *b*) ; l'autre partie est traitée suivant la technique ci-dessus (*a'*, *b'*). Nous avons obtenu les résultats (tableau II) :

TABLEAU II

	% de germination	% de plantules mosaïquées
petit Verdau *a*	81,1	19,7
petit Verdau *a'*	66,0	100
petit Manseng *b*	53,9	0
petit Manseng *b'*	38,0	100

En conclusion, nous pouvons affirmer que si, dans les conditions naturelles, les populations de plantes-mères appartenant à différents cépages donnent naissance par autofécondation à des courbes différentes de distribution de *p*, dans des conditions d'irradiation identiques, par contre, elles donnent naissance à 100 % de plantules à mosaïque cotylédonnaire.

M. DURQUETY.

A propos d'une Indemnisation en Oléiculture

à la suite des dégâts des froids de Février 1956

Les froids de février dernier ont causé de graves accidents à de très nombreuses olivettes. Mais le préjudice financier qu'il en résulte pour les propriétaires est loin d'être uniquement fonction de l'importance des dégâts subis par les arbres eux-mêmes,

En effet, pour beaucoup d'entre eux l'olivier ne constitue pas une souce de revenus indispensables (les arbres sont mal entretenus, ne reçoivent que quelques rares soins, les fruits ne sont pas toujours récoltés). La disparition même définitive de leurs vergers ne saurait provoquer une gêne très sérieuse de trésorerie.

A l'opposé, des oléiculteurs (beaucoup moins nombreux que les précédents) ont vu avec ces froids disparaître parfois pour près de dix ans, une de leurs principales récoltes, parfois même l'unique. Il y a évidemment tous les intermédiaires entre ces deux catégories.

Beaucoup de propriétaires de la première catégorie peuvent ainsi sans de très gros ennuis se passer de cette récolte durant la remise en état de leurs arbres ; par contre, les autres (ceux de la deuxième catégorie) vont sans aucun doute quitter leur village et venir augmenter le nombre des sans-travail en ville s'ils ne reçoivent aucun secours exceptionnel de la part des pouvoirs publics.

Autrement dit la répartition des secours attendus de l'Etat risque non seulement d'être injuste, mais, également, de ne pas aboutir au but recherché, la reconstitution du capital oléicole, si elle ne tient pas compte exactement de la valeur économique des olivettes.

En effet, ces secours, obligatoirement faibles par suite du grand nombre des parties prenantes, n'inciteraient pas les premiers à remettre en état des vergers qui n'étaient pour eux d'aucun rapport et seraient très largement insuffisants aux autres pour leur permettre d'attendre les récoltes lentes à venir.

L'attribution des secours, en tenant compte *exactement* (nous répétons volontairement) de la valeur économique des olivettes, est seule conforme à l'intérêt particulier et à l'intérêt général.

A la dernière réunion (29 mai 1956) du Syndicat Professionnel de Défense de l'Olivier de l'Hérault, nous nous sommes élevés contre la demande d'indemnité présentée au nom de l'U. N. I. O. M qui prévoit un secours de 300 fr.. par arbre pour les olivettes d'huilerie et de 450 fr. pour les olivettes de confiserie. Nous estimons quant à nous que la différence doit être beaucoup plus grande (de l'ordre de 1 à 3). Si donc on maintient la somme de 300 fr. par arbre d'huilerie, celle de 900 fr. ne serait pas exagérée pour les autres.

La répartition des crédits alloués, en tenant compte de la valeur économique des vergers, est évidemment plus délicate à mener à bien que celle qui ne serait effectuée qu'en fonction des dégâts : mais elle est réalisable si l'on tient compte du fait qu'en raison de la différence entre la valeur commerciale de l'olive de table et de l'olive d'huilerie (en temps normal au même échelon de commercialisation, plus du simple au triple) seules les olivettes dont les fruits vont à la confiserie peuvent supporter les travaux culturaux poussés et constituer ainsi une des cultures de base de l'exploitation alors que les olivettes d'huilerie

à l'inverse de celles-ci ne peuvent, sauf exception (1), constituer la source principale des revenus familiaux.

Le problème revient alors à répartir les olivettes en deux catégories : Olivettes de confiserie, olivettes d'huilerie, puis à les affecter d'un coefficient représentant les soins culturaux apportés.

Dans l'ensemble des caractéristiques que nous allons donner pour chacune de ces deux catégories, il est facile de retenir un certain nombre de tests permettant cette discrimination.

OLIVETTE DE CONFISERIE

Caractéristiques agronomiques :

Variétés, — Par suite d'exigences commerciales les variétés dont les fruits sont livrés à la confiserie sont peu nombreuses et bien connues : Amellau, Lucques, Picholines, Tanches, Salomon.

Leur aire de culture peut être facilement délimitée avec exactitude. Certaines ont déjà fait l'objet d'un tel travail. Aucune autre variété n'est l'objet d'un commerce sauf localement.

Vergers. — Dans leur région de culture, ces variétés constituent le fond des vergers. Les arbres en mélange appartenant à des variétés d'huilerie ont été généralement depuis longtemps surgreffés. Parfois les oliviers sont associés à d'autres cultures recevant des soins assidus. Un mélange de variétés de confiserie et d'huilerie est un indice de soins culturaux déficients et ne permet pas de classer le verger dans cette catégorie.

Soins culturaux. — Pour obtenir des récoltes aussi régulières que possible et de beaux fruits, les soins culturaux prodigués sont ceux de toute culture fruitière : labour d'hiver, plusieurs façons culturales superficielles au cours de l'été, taille bisannuelle ou plus rarement annuelle, suppression des rejets chaque année en été. La fumure quoique généralement mal équilibrée est toujours apportée.

Les mauvaises herbes, elles-mêmes, constituent un test qui est loin d'être négligeable, Ce sont celles des terres travaillées et humifères : mercuriale annuelle, seneçon vulgaire, ptérothèque de Nîmes, roquette blanche, fumeterre, margal...

Les traitements antiparasitaires étaient de plus en plus pratiqués (n'a-t-on pas vu dans la zone de la Tanche traiter des oliviers, entre 1940 et 1945, contre le *Cyclonium oleaginum*, parasite du feuillage alors qu'il n'y avait pas d'attribution de sulfate de cuivre pour cet arbre).

Caractéristiques économiques :

Variable d'une année à l'autre le prix de vente de ces olives est pourtant souvent assez élevé. Certaines sont très recherchées « Lucques », « Tanche » ; on peut même affirmer que la production de ces variétés peut être développée dans toute la mesure du possible sans craite de mévente. En 1954, année de très grosse production dans le Languedoc, la « Picholine » s'est malgré cela vendue sur les marchés locaux entre 50 et 80 fr. le kilo pour les beaux fruits. Après traitement, les mêmes fruits étaient commercialisés à des prix de l'ordre de 80 à 120 fr. De toute façon la production peut longtemps encore se développer sans craindre la mévente permanente.

Caractéristiques sociales :

Les olives de confiserie font l'objet dans certaines régions de marchés spéciaux. Les fruits sont préparés par des confiseurs professionnels, des coopératives ou même parfois par les producteurs eux-mêmes. Certains agriculteurs produisent plusieurs milliers de kilos de fruits par an. Dans de telles conditions, il ne faut pas s'étonner si dans ces régions les bonnes olivettes sont aussi recherchées que les bonnes vignes et contribuent à maintenir l'agriculteur attaché à sa terre au même titre que n'importe quelle autre culture lucrative.

OLIVETTE D'HUILERIE

Caractéristiques agronomiques :

Variétés. — Elles sont extrêmement nombreuses, beaucoup mal identifiées et leur richesse en huile est très variable, au moins du simple au double. Les oléiculteurs ne sont généralement pas tentés de rechercher les variétés les plus riches en huile car l'attribution d'huile a lieu le plus souvent d'après le poids total des apports. Un exemple parmi d'autres : la variété « Olivière » est la plus estimée dans une grande partie du département de l'Hérault parce que très vigoureuse et très productive, malheureusement c'est la variété la plus pauvre en huile de toute la France.

Vergers. — Dans quelques régions on ne trouve qu'une variété par verger ; c'est l'exception (1). Dans la plupart des cas les vergers forment un mélange de types d'arbres mal connus et soumis à des appellations très diverses.

Soins culturaux. — Les vergers correctement soignés sont rares (1). La plupart ne reçoivent qu'une façon culturale dans

l'année « quand la vigne le permet ». Certains enrochés ou non ne sont travaillés qu'au pied de l'arbre. La taille est à l'image des autres soins. Rarement bisannuelle, elle est pratiquée le plus souvent à intervalle de temps très irrégulier. « Tailler l'olivier » dans un verger ou « faire du bois » dans la garrigue sont deux expressions synonymes que nous avons entendues dans plusieurs régions. La végétation des mauvaises herbes est celle des terrains pauvres ou abandonnés. Les plantes ligneuses de la garrigue voisine : thym, lavande et même cistes... sont souvent abondantes.

Caractéristiques économiques :

Dans beaucoup de communes l'huile fait retour aux propriétaires qui en assurent eux-mêmes l'écoulement. Mais très rares sont ceux dont la production, par son abondance et sa régularité, permet une vente organisée. Dans bien des cas des coopératives se substituent aux oléiculteurs ; mais, en raison de l'extrême irrégularité des apports, d'une année à l'autre, elles ne peuvent que jouer d'une façon très irrégulière leur rôle de régulateur des prix.

Aussi en année de récolte pléthorique le consommateur urbain peut-il s'approvisionner à bon compte dans les campagnes voisines. C'est ainsi qu'en 1954, année, nous l'avons déjà dit plus haut, de très grosse production d'olives dans le Languedoc, on trouvait à la production de belles olives à maturité à des prix de l'ordre de 30 fr. le kilo et de l'huile de qualité extra à 230 fr. le litre (il faut, compte tenu des frais d'extraction, 6 kilogs d'olives pour un litre d'huile) (voir plus haut pour comparaison le prix des olives de même variété vendues pour la confiserie).

D'une façon générale le prix est largement influencé par celui des huiles d'olives extérieures dont la production se fait dans de meilleures conditions et de toutes les matières grasses quelles qu'elles soient.

Caractéristiques sociales :

A part quelques exceptions (1), l'olive d'huilerie n'est qu'une production d'appoint pour la majorité des agriculteurs méridionaux. Pour certains même elle ne retient l'attention qu'à l'occasion de périodes économiques critiques (guerre, crise...). Les prix du vin sur le marché, la cherté de la main-d'œuvre ont depuis longtemps fait perdre de vue à beaucoup de viticulteurs le chemin de leurs olivettes. Reconnaissons que depuis quelques années, à cause de la mévente du vin, certains y retournaient. Dans quelques régions même il y avait un mouvement en faveur de nouvelles plantations.

C'est grâce à une amplitude écologique extraordinairement grande que l'olivier peut d'une part supporter la comparaison dans les terrains riches avec n'importe quel autre arbre fruitier, et d'autre part vivre en terrain pauvre, mal travaillé, aux confins de la garrigue où comme toute plante forestière il fructifie de temps à autre. Son exploitation : dans le premier cas elle fait partie de l'*agriculture intensive*, dans le deuxième de l'*agriculture de cueillette.*

RENAUD P.
Chargé de Mission au Service d'Oléotechnie
Centre de Recherches agronomiques du Midi

(1) Nous convenons certes qu'il y a des olivettes d'huilerie en bon sol et qui sont normalement travaillés. Mais nous nous sommes toujours demandé pourquoi leurs propriétaires persitaient dans cette orientation oléicole. Etant donné les facteurs suivants : les bonnes variétés de table françaises peuvent supporter la concurrence étrangère, la consommation d'olive de table augmente aussi bien en France qu'à l'étranger (la présence sur nos marchés de fruits d'origine extérieure est due uniquement à des questions de production et de préparation), la disparition partielle de nos olives sur les marchés étrangers n'est pas le fait de la valeur insuffisante de nos variétés, le prix de vente de l'huile d'olive est toujours très voisin de son prix de revient en France, nous pensons qu'ils ont tout intérêt, à l'occasion de la remise en état de leurs olivettes, de surgreffer leurs arbres avec des variétés à olives de table. Nous ne voyons pas pourquoi leurs vergers ne pourraient pas alors être considérés comme faisant partie de la catégorie : olivette de confiserie et bénéficier des secours apportés à cette catégorie.

Il ne devait d'ailleurs plus y avoir en France de vergers en bons sols travaillés et soignés convenablement, dont la destination des fruits, par suite des variétés qu'il comporte, soit uniquement l'huilerie.

RECTIFICATIF. — Préface de E. N. à l'article de Truhaut : « Les risques d'action cancérigène des substances étrangères ajoutées en vue d'améliorer les qualités organoleptiques des aliments », ligne 12 :

« dans le cadre des produits même reconnus *non* cancérigènes ou sans toxicité... »,

au lieu de :

« dans le cadre des produits même reconnus cancérigènes... »

QUESTIONS DIVERSES

Le Code rural

On connaît les difficultés que rencontre celui qui cherche à se documenter en matière sociale. Les textes sont nombreux, ils sont dispersés dans de nombreuses publications qui se trouvent par hasard à la disposition des usagers, On n'est jamais certain que la loi que l'on consulte n'est pas modifiée par une autre loi et qu'elle n'est pas limitée dans son application.

Pour remédier à cette situation un Code rural a été élaboré par le Ministère de l'Agriculture. (*Journal Officiel*, 19 avril 1955).

Le Code Rural comprend 7 livres : le premier concerne le régime du sol, l'aménagement foncier, le remembrement, les chemins d'exploitation et les chemins ruraux, la police des eaux et leur conservation ainsi que l'équipement rural et l'habitat.

Le livre 2 traite des questions relatives aux animaux et aux végétaux : la vaine pâture, la garde des animaux domestiques, la lutte contre les maladies des animaux, le contrôle sanitaire des viandes, les vices rédhibitoires dans les ventes d'animaux domestiques et les problèmes de la production animale et végétale.

Le livre 3 contient les textes relatifs à la chasse et à la pêche : l'exercice du droit de chasse et de pêche ; la destruction des animaux nuisibles. On y trouvera la législation régissant les groupements de chasseurs et de pêcheurs.

Au livre 4, il s'agit des institutions et groupements professionnels agricoles : Chambres d'Agriculture, coopératives agricoles, sociétés d'intérêt collectif agricole.

Le Crédit Agricole forme le livre 5 : Caisses de Crédit agricole Mutuel, régime des prêts qui peuvent être consentis aux agriculteurs notamment.

Le livre 6 contient les textes qui régissent les baux ruraux : statut du fermage et du métayage ainsi que les règles de fonctionnement des tribunaux paritaires des baux ruraux.

Le 7me et dernier livre est consacré aux dispositions sociales : le régime du travail, la Mutualité sociale agricole, les assurances sociales et les prestations familiales agricoles, l'assurance de vieillesse des agriculteurs, les accidents du travail et les règles de fonctionnement des organismes sociaux.

Une table de référence des articles du Code aux textes anciens et une table de concordance des textes codifiés avec les articles du nouveau Code complètent la publication des textes législatifs.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice Agricole et Viticole du Beaujolais. — Le Concours Général du Comice en 1956 aura lieu à Belleville-sur-Saône, le dimanche 22 juillet.

Exposition Générale. — Sont admis à y participer sans frais, sur simple demande, tous les fabricants ou exposants qui désirent seulement faire connaître les produits de leur activité sans concourir. Il leur suffira de faire une demande d'emplacement, au plus tard huit jours avant la manifestation (indiquer la surface nécessaire).

Dans le cadre de cette exposition générale tous les grands services exposent une documentation fort instructive (Direction des Services Agricoles, Service de Protection des Végétaux, Services Vétérinaires, Enseignement Agricole, Laboratoires et Stations, Coopération agricole, etc...) et de nombreux fabricants (engrais, produits de traitement, aliments du bétail, matériel ménager, E. D. F., etc...).

—•—

Congrès International des Jus de Fruits, Stuttgart. — Le IVme Congrès International des Jus de Fruits de Stuttgart s'est tenu du 28 mai au 2 juin 1956.

M. Lubke, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts de la République Fédérate d'Allemagne, ainsi que M. Sonnemann, secrétaire d'Etat au même Ministère, ont participé à ces travaux.

Trente-trois pays étaient représentés et 1.200 délégués ont suivi les communications qui leur ont été présentées par 15 rapporteurs généraux, assistés de 45 rapporteurs spéciaux.

Une Exposition de matériel de Production, d'Embouteillage, de Conservation, ainsi que des expositions de matériel de propagande, et des dégustations de jus de fruits ont été réalisées au cours de ce Congrès.

Les études présentées ont porté plus spécialement sur l'importance de la matière première dans la qualité des Jus de Fruits — sur l'unification des méthodes d'analyses — sur les derniers perfectionnements des techniques de production — sur les concentrés de Jus de Fruits — sur la rationalisation des techniques de distribution — ainsi que sur les calculs des prix de revient. Ces rapports ont été publiés.

A l'issue du Congrès un vœu a été pris qui précise :

« Le IVme Congrès International des Jus de Fruits réuni à Stuttgart du 28 mai au 2 juin 1956, enregistre avec intérêt et satisfaction l'augmentation constante de la consommation des jus de fruits dans tous les pays. Le Congrès estime qu'il importe d'accroître encore ces résultats dans l'intérêt même de l'Agriculture et de la Santé Publique. Le Congrès charge en outre la Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits de poursuivre sa tâche en vue d'accroître les résultats obtenus ».

PARTIE OFFICIELLE

Le mouvement des vins en Mai 1956

(en hl.)

		MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois de Mai	(A.O.C.).	529.489	néant
	(V.C.C.).	2 910 697	951.613
Depuis le début de la campagne 1955-56.		**33.254.421**	**12 775 595**
Dans la période correspondante 1954-55		29 583.267	15.036.675
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois de Mai	(A.O.C.).	357.987	néant
	(V.C.C.).	3.676.823	113.076
Depuis le début de la campagne 1955-56.		**35.483.718**	**940.139**
Dans la période correspondante 1954-55.		34.492.388	814.320
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours.....		**12.477.010**	**2.417.215**
Campagne précédente.....		11.370.927	2.615.095

Au **Journal Officiel** :

— Décret du 15 juin 1956 définissant l'appellation contrôlée « Saint-Joseph ». *J. O.* du 16 juin, p. 5478 et 5479.

— Décret du 22 juin 1956 (N° 56-624) relatif aux appellations contrôlées « Muscat de Frontignan », « Muscat de Lunel », « Muscat de Beaumes-de-Venise » et « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois ». *J. O.*, du 27 juin, p. 5906 et 5907.

— Loi du 28 juin 1956 (N° 56-627) créant un Comité interprofessionnel des Vins des Côtes-de-Provence. *J. O.* du 29 juin, p. 5974 et 5975.

BÉNÉFICES AGRICOLES

Le deuxième tableau des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires imposables au titre de l'année 1955 (revenus de 1955) a paru au *Journal Officiel* du 20 juin 1956, pages 5641 à 5651.

BIBLIOGRAPHIE

Cuisine et Vins de France, 94, Faubourg Saint-Honoré, Paris (8me), ANJ. 94-31. — *LA BONNE CUISINE DE JUIN.*

Les lecteurs trouveront dans ce numéro ses habituelles chroniques, l'article du Prince Curnonsky, l'étincelant dialogue du couple au restaurant par Francis et Berthe Amunategui, les chroniques des Joyeux et Grincheux convives. Une documentation historique : comment vivaient nos aïeux ; la troisième consultation du Docteur Eylaud à propos du vin et de la santé, consacrée aux cardio-rénaux ; la suite de l'étude de Pierre Bréjoux sur les Vins des Côtes-du-Rhône ; le courrier de Fine Bouche ; le carnet gourmand et les bonnes adresses ; la tribune des lecteurs et le magazine de l'actualité.

Claudine, une nouvelle venue dans l'équipe de *Cuisine et Vins de France,* achète une cafetière dans le cadre du confort au foyer, trois pages sont consacrées à ce problème plus délicat qu'il ne paraît : choisir un bon café, un bon moulin à café et une bonne cafeière.

—•—

Le Vison : *Méthodes d'élevage en France,* par R. Mamy, secrétaire de la Fédération française agricole des Associations d'Elevage et Eleveurs d'animaux à fourrure ; préface de E. Bourdelle, professeur honoraire au Muséum national d'Histoire naturelle. *Méthodes d'élevage au Danemark,* par M. H. Motte, ingénieur agricole, éleveur au Danemark. — Un volume de 112 pages, 16×24, 24 figures dont 17 en hors-texte, sous couverture en deux couleurs. Franco : 750 francs. — « La Maison Rustique », Librairie Agricole, 26, rue Jacob, Paris (6me). C.C.P. Paris, 209-39.

Après des généralités sur le vison sauvage et en captivité, sont étudiés successivement : les visonnières, la reproduction, l'élevage, l'alimentation (problème capital pour avoir de belles fourrures), la production de la fourrure, le contrôle de l'élevage ainsi que l'hygiène et les maladies du vison.

Ajoutons que des illustrations de qualité complètent très heureusement cette importante documentation sur ce qui se fait en France et à l'étranger.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Lézignan-Corbières : insuffisance d'affaires, pas de cote. Narbonne (28) : V.C.C. 9 à 9°5 350 ; 10°, 340 ; 10°5, 330 ; 11 à 12°, 335 à 320 ; Corbières, 11 à 12°, 335 à 330 ; 12°5 à 13°, 330 à 340 ; Minervois, 11 à 12°, 330 à 325 ; alcool, pas d'affaires.

Gard. — Nimes (2) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (29) : Rouges libres, 9 à 12°, 330 à 320 ; Rosés et blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote. C.S., 10 à 11°, 327. — Montpellier (3) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (27) : Vins de pays 10 à 11°5, 335 à 320. Vins d'Algérie : Récolte 1955 : Alger 11 à 14°, 415 à 430. Oran 12 à 12°9, 430 à 435, 14° et plus, 440 et plus. Vins de Tunisie : rouges 11 à 13°9, pas d'affaires.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (23), insuffisance d'affaires, pas de cote. C.S., 10 à 11° insuffisance d'affaires, pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (2), Vins d'Algérie au débarquement : 11°, 430 à 460 12°, 430 à 460 ; 13°, 440 à 470.

Var. — Brignoles (2), Rouges, 310 à 330. Blancs et Rosés, insuffisance d'affaires pas de cote. Côtes-de-Provence : Rouges, Blancs et Rosés, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (30), Rouges 9°5 à 10°, 360 ; 11 à 12°, 320 à 345 ; V.D.Q.S. rouges, 350 à 380 ; Côtes-du-Rhône, 550 ; blancs, 370 à 390.

ALGÉRIE. — *Alger* (29) Récolte 1955 : Rouges, rosés et blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote. *Mostaganem* (29) Récolte 1955 : insuffisance d'affaires pas de cote. *Oran* (29), Rouges libres, 380.

Montpellier. — Imprimerie P. Déhan, 5, rue Vieille-Intendance

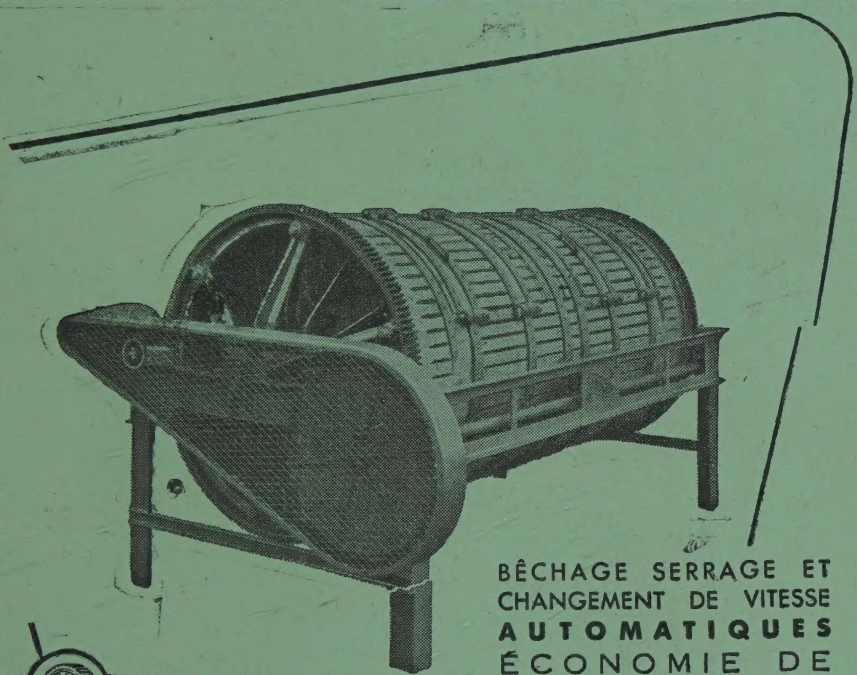
BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 24 JUIN AU 30 JUIN 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	ϴ°		pluie	ϴ°		pluie	ϴ°		pluie	ϴ°		pluie	ϴ°		pluie	ϴ°		pluie	ϴ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	19	12	»	21	11	»	23	9	»	24	7	»	24	11	»	22	10	»	20	7	»
ANGERS	21	12	»	21	10	»	22	9	»	25	11	P	26	8	»	22	10	»	23	7	»
COGNAC	22	11	»	20	11	»	23	10	»	26	12	»	26	11	2	27	8	»	26	11	»
BORDEAUX	23	11	»	20	9	»	24	9	»	26	13	»	26	11	P	26	9	»	26	11	»
TOURS	20	11	»	20	10	P	20	9	»	25	9	»	25	10	»	22	10	»	22	10	»
NEVERS	20	8	»	19	10	P	18	4	P	23	12	»	25	9	»	26	6	»	23	9	»
AGEN	23	9	»	24	10	»	25	9	»	27	13	»	28	15	»	28	13	»	28	9	»
CLERMONT-FERRAND	19	11	»	18	9	»	19	7	»	22	9	»	24	9	»	26	8	»	24	11	»
MONTELIMAR	21	13	»	22	12	»	23	13	»	24	11	»	27	16	»	27	16	»	27	18	»
TOULOUSE	22	9	»	24	9	»	25	11	»	26	17	P	27	14	1	27	15	»	27	12	»
CARCASSONNE	23	10	»	24	12	»	24	13	»	27	17	»	27	15	1	27	16	»	28	12	»
PERPIGNAN	25	15	»	27	18	»	26	13	»	28	18	»	28	18	1	30	20	»	30	17	»
MONTPELLIER	25	10	»	24	12	»	24	12	»	23	12	»	26	16	»	29	15	»	31	15	»
REIMS	19	10	»	17	9	2	18	12	»	23	9	»	21	7	»	21	11	»	20	6	»
STRASBOURG	18	10	»	17	10	P	15	8	»	21	11	»	23	12	»	23	13	1	23	13	»
DIJON	18	11	»	19	11	P	16	8	P	22	13	»	25	12	»	25	10	»	24	10	»
LYON	20	11	»	21	10	»	20	10	»	22	11	»	24	12	»	25	13	»	24	10	»
GRENOBLE	19	9	»	21	7	»	22	12	»	22	10	»	26	10	P	25	16	»	25	8	»
MARSEILLE	23	9	»	24	15	»	24	13	»	25	12	»	28	16	»	28	14	»	28	18	»
NICE	23	15	»	22	15	»	22	15	»	22	16	»	23	16	»	23	15	P	23	18	»
AJACCIO	20	10	»	22	15	4	22	12	»	23	12	»	24	13	»	24	13	»	24	13	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

un Jus de première qualité !

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**
ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE
LE MOINS CHER

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES G. BERNIER

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

458

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) • TÉL. 56 et 197

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

•

Toute la gamme des
INSECTICIDES

•

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

•

USINES SCHLŒSING FRÈRES & C.ie — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.